

Fladenbrotpizza mit Chorizo und Apfelscheiben dazu Frühlingszwiebel und frischer Salat

10 Min. Vorbereitung 25 – 35 Minuten • 859 kcal • Tag 3 kochen



Mini-Fladenbrot



Chorizo



Blattsalatmischung



Apfel



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



saure Sahne



würziger Gouda, gerieben



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Weißweinessig*, Olivenöl*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Fladenbrot 3) 15)	300 g	450 g**	600 g
Chorizo 7) 11)	80 g	120 g	160 g
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	100 g
Apfel BE	1	2	2
Frühlingszwiebel EG MA SN	2	3	1
Knoblauchzehe ES	1	2	2
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	4,5 g**	6 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	834 kJ/199 kcal	3595 kJ/859 kcal
Fett	9,5 g	41,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,9 g	16,7 g
Kohlenhydrate	22,2 g	95,7 g
– davon Zucker	5 g	21,4 g
Eiweiß	7,4 g	31,8 g
Salz	1,24 g	5,34 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **3)** Sesamsamen **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **11)** Soja **15)** Weizen

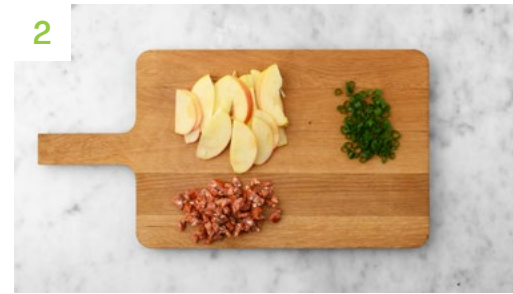
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **BE:** Belgien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal



Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.



Kleine Vorbereitung

Apfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.



Für die Pizzasauce

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** (1 EL [1,5 EL | 2 EL] zurückbehalten) und „**Hello Smoky Paprika**“ verrühren.

Knoblauch dazu pressen, gut verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pizza backen

Fladenbrote waagrecht durchschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der **saure Sahne-Mischung** bestreichen. **Äpfel**, **Frühlingszwiebeln** und **Chorizo** darauf verteilen.

Pizzen mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln und mit **Gouda** toppen. Im Ofen 15 – 17 Min. backen, bis die **Äpfel** weich sind und das **Fladenbrot** knusprig ist.

Tipp: Benutze für 3 und 4 Personen 2 Backbleche.



Für den Salat

In einer großen Schüssel zurückbehaltene **saure Sahne** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Salatmix untermischen.



Anrichten

Fladenbrot-Pizzen und **Salat** auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

